

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

Prot. n. 10788/A24 del 27 MAGGIO 2014

CIG 577608829B

CUP H72G12000150007

All'USR di Palermo

All'Albo digitale della Scuola www.ipsseoapiazza.it

Ai Dirigenti Scolastici delle scuole di ogni ordine e grado della Provincia di Palermo

Alle seguenti Ditte:

- 1)
- 2).....
- 3).....
- 4).....
- 5).....

Obiettivo B: Incrementare il numero dei laboratori per migliorare l'apprendimento delle competenze chiave, in particolare quelle matematiche, scientifiche e linguistiche- Azione 4.A Laboratori di settore per gli istituti professionali - B-4.A-FESR06_POR_SICILIA-2012-230

LABORATORIO DI PANIFICAZIONE E DI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - LOTTO A

Oggetto: Lettera di invito alla presentazione di offerte per **LA FORNITURA CON RELATIVA POSA IN OPERA, DI ATTREZZATURE E MOBILIO PER LA REALIZZAZIONE DI UN LABORATORIO DI PANIFICAZIONE E DI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - LOTTO A**, a mezzo procedura in economia, negoziata, di cottimo fiduciario.

(Il presente bando annulla e sostituisce il precedente di pari oggetto avente Prot. n. 10564/A24 del 23.05.2014)

1. PREMESSA

La presente lettera di invito a partecipare alla gara è stata redatta ai sensi e per gli effetti del D.Lgs.163/2006 "**Codice dei Contratti Pubblici**", come modificato ed integrato dal D.Lgs.152/2008, dalla L.201 del 22 dicembre 2008, dalla L.94 del 15 luglio 2009, dalla L.102 del 3 agosto 2009 e dalla L.166 del 26 novembre 2009 e del suo Regolamento di esecuzione ed attuazione D.P.R. n.207 del 5 ottobre 2010; in conformità alla L.136 del 13 agosto 2010 "**Tracciabilità dei flussi finanziari**", come modificata ed integrata D.L.187 del 12 novembre 2010 convertito in legge con modificazioni dalla L.217 del 17 dicembre 2010.

Ai fini del presente viene applicato il combinato disposto dell'art.125 comma 11 del D.Lgs.163/2006 "**Codice dei Contratti Pubblici**" e dell'art.34 del D.L. n.44/2001 per acquisizione, sotto soglia di rilevanza comunitaria con gara realizzata senza previa pubblicazione di bando mediante procedura di

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

individuazione del contraente ristretta, negoziata di **cottimo fiduciario** a garanzia del rispetto dei principi della rotazione della trasparenza e della parità di trattamento.

I soggetti che possono presentare offerta sono individuati tra tutti quelli in grado di fornire i beni richiesti garantendo la coerenza con le caratteristiche tecnico/qualitative caratterizzanti il progetto ed in possesso delle abilitazioni allo svolgimento del servizio affidato.

La Ditta in indirizzo è invitata a presentare la propria migliore offerta per la fornitura dei servizi richiesti in oggetto e meglio di seguito specificati alla voce **"oggetto del servizio"**, la cui fornitura sarà regolata dalle condizioni contrattuali che di seguito sono meglio specificate.

La presente lettera d'invito viene inviata a mezzo posta raccomandata con ricevuta di ritorno, via fax o posta certificata e viene pubblicata sul sito istituzionale alla sezione Albo pretorio on line ai sensi e per gli effetti della vigente normativa prevista in materia dal CAD - Decreto Legislativo 7 marzo 2005, n. 82.

2. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE :

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Pietro Piazza"
Corso dei Mille, 181 – 90123 PALERMO E-mail:parh02000a@istruzione.it

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTA la Circolare Ministeriale n. 10621 del 05 Luglio 2012 avente per oggetto: Programmazione dei Fondi Strutturali europei 2007/2013 - Avviso per la presentazione delle proposte relative all'Asse I "Società dell'Informazione e della conoscenza" Obiettivo A "Dotazioni tecnologiche e reti delle istituzioni scolastiche" e Obiettivo B "Laboratori per migliorare l'apprendimento delle competenze chiave" del Programma Operativo Nazionale: "Ambienti per l'apprendimento" - FESR 2007IT161PO004. Annualità 2012, 2013 e 2014 – Attuazione POR FESR Regioni Ob. Convergenza - Procedura straordinaria "Piano di Azione Coesione"- Attuazione dell'Agenda digitale.

VISTA la nota prot.n. A00DGAI/2493 del 26.03.2014 relativa a FONDI STRUTTURALI EUROPEI- PROGRAMMAZIONE 2007-2013 MIUR – OI-POR-FESR 2007IT161PO011 REGIONE SICILIANA con la quale viene trasmessa l'autorizzazione prot. n. 2493 del 26.03.2014 per l'assegnazione della somma di 150.000 euro e per il CODICE PROGETTO NAZIONALE - B-4.A-FESR06_POR_SICILIA-2012-230

VISTA la delibera del Collegio dei Docenti e del Consiglio di Istituto

VISTA la nota Prot. AOODGAI/10565 Roma, 4 luglio 2012 "Chiarimenti e istruzioni in ordine alle procedure per l'acquisizione in economia di lavori e servizi, ivi compresi i servizi di ingegneria ed architettura, e forniture funzionali alla realizzazione degli interventi finanziati dal PON FSE "Competenze per lo Sviluppo" e dal PON FESR "Ambienti per l'apprendimento";

VISTA la nota Prot. n. AOODGAI/1406 Roma, 13 febbraio 2014 Fondi Strutturali Europei - programmazione 2007-2013. Procedure selettive per l'attuazione dei progetti beneficiari dei programmi operativi cofinanziati con fondi strutturali europei – Sintesi delle note di chiarimento e indicazioni

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

VISTA la nota del MIUR prot. N. AOODGAI/3354 del 20/03/2013 avente per oggetto "Fondi strutturali europei 2007/2013. Precisazioni in merito agli acquisti delle Istituzioni scolastiche mediante convenzione CONSIP del D.L. 95/2012 della legge 228/2012 che evidenzia le ipotesi in cui sia possibile procedere ad affidamenti fuori convenzione CONSIP mediante procedura di gara;

VISTO l'esito preliminare di verifica dell'assenza di convenzione CONSIP attive dell'insieme dei beni e servizi da acquistare, nonché delle modalità di pagamento non idonee a quanto previsto dai finanziamenti autorizzati e dell'impossibilità di acquistare se non che per lotti minimi, si predispone bando di ad evidenza pubblica, a mezzo procedura di individuazione del contraente ristretta, negoziata di cottimo fiduciario.

VISTO il DPR 275/99 concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

PRESO ATTO della peculiarità del Progetto;

EMETTE

nell'ambito del progetto - B-4.A-FESR06_POR_SICILIA-2012-230 il bando, ai sensi dell'art.125 (Lavori, servizi e forniture in economia) comma 11 del D.Lgs.163/2006 "Codice dei Contratti Pubblici" e dell'art.34 del D.L. n.44/2001, per l'acquisizione mediante procedura in economia, negoziata di cottimo fiduciario per l'acquisto delle attrezzature, specificate nell'allegata scheda tecnica, attinenti alla FORNITURA CON RELATIVA POSA IN OPERA, DI ATTREZZATURE E MOBILIO PER LA REALIZZAZIONE DI UN LABORATORIO DI PANIFICAZIONE E DI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - LOTTO A per una spesa complessiva di € 110.828,66 (Allegato D).

Fanno parte integrante del presente bando i seguenti allegati:

Allegato A - Dichiarazione requisiti: inserire nella busta A

Allegato B - Lettera informativa del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 13 DLvo196/03; inserire nella busta A

Allegato C - Scheda offerta con accettazione condizioni bando; al modello dovrà essere allegato documento di identità del sottoscrittore in corso di validità; inserire nella busta B

Allegato D - Scheda tecnica; inserire nella busta B

Allegato E - Duvri (Documento di Valutazione dei rischi interferenziali)

3. OGGETTO DELL'APPALTO CON INDICAZIONE DEI COSTI MASSIMI

Fornitura di attrezzature nuove di fabbrica, installazione a regola d'arte e collaudo delle apparecchiature relative ad un Laboratorio di Panificazione e Prodotti Dolciari da allestire presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Pietro Piazza" Corso dei Mille, 181 – 90123 PALERMO

L'azienda è data facoltà di non acquistare o di acquistare in parte i prodotti in caso intervenga una riorganizzazione dei servizi interessati che porti ad un utilizzo non più idoneo ed economicamente conveniente delle tecnologie o dei singoli prodotti aggiudicati, o per sopravvenute indisponibilità delle risorse finanziarie dell'Istituto.

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA**PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR**

Qualora subentri, nelle more dell'aggiudicazione, o nel corso della esecuzione del contratto l'attivazione di una Convenzione Consip per l'acquisto di prodotti messi in gara nella presente lettera di invito, le Ditte aggiudicatrici si impegnano ad adeguare i prezzi a quelli previsti dalla convenzione stessa, se più favorevoli, a parità di condizioni tecniche.

4. CARATTERISTICHE TECNICO QUALITATIVE dei PRODOTTI OGGETTO DELLA GARA – CONDIZIONI DI GARA

I prodotti oggetto della presente gara devono essere conformi alle norme vigenti in campo nazionale e comunitario per quanto attiene alle autorizzazioni, alla produzione ed immissione in commercio.

La Ditta aggiudicataria, rendendosi garante nei confronti dell'istituto scolastico, sarà tenuta alla osservanza di tutte le leggi ed i regolamenti vigenti in materia da parte delle competenti autorità per la produzione dei prodotti oggetto della gara.

Ogni e qualsiasi responsabilità per ciò che riguarda le caratteristiche dei prodotti offerti e gli eventuali inconvenienti e danni provocati dal loro impiego resta a completo carico della Ditta fornitrice.

La Ditta aggiudicataria in particolare sarà tenuta, per quanto di sua competenza, alla rigorosa osservanza delle disposizioni del D.Lgs.81/2008 che si intendono parte integrante della presente lettera di invito e del contratto.

La configurazione e le caratteristiche tecniche cui devono rispondere i prodotti richiesti sono quelle descritte nel capitolato.

La fornitura è intesa "chiavi in mano". Non sono ammesse offerte parziali o incomplete.

Tutti i materiali forniti dall'Impresa aggiudicataria dovranno essere di produzione corrente, nuovi di fabbrica, non ricondizionati né riasssemblati ed esenti da difetti.

Il grado di lavorazione e di finitura delle varie parti dovrà essere estremamente accurato e con la migliore tecnica corrente. Non saranno accettati quei prodotti che presentino evidenti difetti di costruzione all'atto della installazione.

Qualora la descrizione di qualcuno dei prodotti messi a gara dovesse individuare una fabbricazione o provenienza determinata o un procedimento particolare, un marchio o un brevetto determinato, un tipo o un'origine o una produzione specifica che avrebbero come effetto quello di favorire o eliminare talune imprese o prodotti, detta indicazione deve intendersi integrata dalla menzione "equivalente".

L'azienda concorrente che propone prodotti equivalenti ai requisiti definiti dalle specifiche tecniche è obbligata a segnalarlo nella offerta tecnica.

All'atto della consegna, i beni saranno sottoposti a controllo qualitativo dall'incaricato della Stazione appaltante.

Il controllo e l'accettazione dei beni da parte dell'incaricato non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti dei beni stessi. I beni consegnati se non risultano in possesso dei requisiti richiesti potranno essere rifiutati da questo istituto non solo alla consegna, ma anche successivamente, e ciò nel caso in cui i beni dovessero palesare qualche difetto non rilevato e non immediatamente rilevabile.

I beni dovranno essere forniti in confezioni/imballi sigillati e recare tassativamente, stampigliato la

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

denominazione dell'Impresa, le caratteristiche del prodotto e comunque tutte le indicazioni stabilite dalle norme di legge.

Ogni prodotto dovrà contenere istruzioni, redatte in lingua italiana, per l'utilizzo, le modalità di conservazione, le indicazioni circa la stabilità del materiale e le indicazioni per il controllo di qualità.

L'azienda concorrente potrà effettuare un sopralluogo presso i locali dell'istituto scolastico al fine di conoscere ed esaminare l'ubicazione e le caratteristiche dei luoghi ove dovrà avvenire la consegna e posa in opera e per prendere conoscenza di tutte le circostanze, generali e particolari che possono influire sulla determinazione dei prezzi e delle restanti condizioni contrattuali, nonché sulla esecuzione della fornitura, per assumere tutti i dati e gli elementi necessari per la presentazione dell'offerta. A tal fine, previo accordo telefonico (Tel. 0916101012) con il DSGA Dott. Antonino Pisciotta, il rappresentante o delegato della Impresa dovrà recarsi presso i locali dell'IPSEOA "PIETRO PIAZZA".

L'azienda concorrente garantisce il perfetto funzionamento dei prodotti e apparecchiature per almeno 2 anni a decorrere dalla data del collaudo e dovrà comprendere un servizio di assistenza senza alcun onere aggiuntivo da parte dell'istituto ed in particolare:

- 1) la fornitura, sostituzione e manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le parti di ricambio, necessarie a garantire il regolare funzionamento della attrezzatura e di componenti che risultino difettosi o danneggiati per malfunzionamento attribuibili al prodotto a qualsiasi titolo deteriorate, salvo il dolo;
- 2) nel caso di cui al precedente punto 1) la ditta aggiudicataria dovrà farsi carico anche dell'eventuale costo della manodopera e delle spese di ritiro, spedizione e consegna, nel caso dovesse risultare necessario l'invio del prodotto presso l'Azienda.

Resta inteso che l'incertezza sulla causa che ha provocato il guasto e di conseguenza sulla individuazione del soggetto a carico del quale dovranno gravare i relativi oneri di spesa non potrà in alcun modo incidere sulla tempestività dell'intervento da parte dell'impresa che rimane in ogni caso obbligata a rimediare l'inconveniente segnalato dall'istituto. Quindi la Ditta dovrà, se necessario, sostituire a proprie spese le parti danneggiate o guaste e, se ciò non fosse sufficiente, ritirare il prodotto e sostituirlo con altro nuovo.

L'impresa aggiudicataria dovrà intervenire tempestivamente e comunque entro e non oltre 12 ore dalla chiamata anche telefonica.

La riparazione deve essere effettuata entro e non oltre 48 ore dalla contestazione del guasto e qualora l'intervento di assistenza/manutenzione non consentisse l'eliminazione del malfunzionamento entro l'intervallo temporale sopra specificato, la ditta deve effettuare la sostituzione dell'attrezzatura o parte di essa mal funzionante, con una identica apparecchiatura o parte di essa di proprietà della ditta aggiudicataria.

La consegna, il montaggio, l'installazione, l'avviamento e la messa in servizio dei prodotti dovrà avvenire a cura e a totale carico della Ditta concorrente entro il termine massimo di 30 giorni dalla emissione dell'ordine presso i locali della sede dell'IPSEOA "PIETRO PIAZZA" Corso dei Mille,181 PALERMO, dalle ore 8,30 alle ore 13,00 dei giorni dal lunedì al venerdì. A tal fine si precisa che quanto sopra dovrà avvenire:

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA**PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR**

- nel pieno rispetto della vigente normativa in materia di igiene e sicurezza sul lavoro;
- adottando tutte le misure necessarie a garantire l'incolumità degli addetti ai lavori nonché di terzi ed evitare danni a beni pubblici e privati;
- con pulizia finale e ritiro dei materiali di risulta (imballaggi ecc), assicurando la piena compatibilità con gli impianti elettrici, tecnologici e speciali nonché la compatibilità elettromagnetica con altri sistemi.

Il collaudo dovrà avvenire entro 10 giorni dalla data di installazione e tutte le obbligazioni ed oneri di collaudo sono a carico della ditta aggiudicataria.

Per le attrezzature oggetto della fornitura la Ditta, prima della data del collaudo, dovrà consegnare agli Uffici dell'Istituto, il manuale d'uso ed il manuale tecnico, in lingua italiana, e copia delle certificazioni obbligatorie di legge.

Il collaudo funzionale delle attrezzature verrà effettuato a cura della Ditta alla presenza del referente tecnico incaricato dall' istituto scolastico.

La ditta , in presenza dell'incaricato dell'istituto, dovrà verificare che le apparecchiature siano obbligatoriamente in regola con la normativa riguardante la sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs 81/2008) e con le norme di sicurezza ed affidabilità impianti.

A seguito delle operazioni di collaudo dovranno essere redatti e sottoscritti da entrambe le parti (Ditta e incaricato dell'istituto) il verbale di collaudo.

5. PROCEDURA DI GARA

La scelta del contraente avviene mediante gara ai sensi dell'art. 125, comma 10 D.Lgs 12.04.2006 n. 163 . Il criterio di aggiudicazione è quello della offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art 83 del D.Lgs 12.04.2006 n. 163 .

La gara verrà aggiudicata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutabile in base agli elementi prezzo/qualità indicati al punto della presente lettera di invito denominato " CRITERI DI AGGIUDICAZIONE".

Le eventuali economie provenienti dall'offerta economica, saranno utilizzate per l'acquisto di attrezzature rientranti nel Capitolato d'Appalto.

6. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a presentare offerte i soggetti di cui all'art. 34 del D.lgs.163 /2006, le imprese temporaneamente raggruppate ed i Consorzi ordinari dovranno conformarsi per la partecipazione alla gara alla disciplina prevista dall'art. 37 D.Lgs 163/2006.

7. CONDIZIONI E REQUISITI DI ORDINE GENERALE E PROFESSIONALE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Per essere ammesse alla gara le imprese concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

1. Requisiti di ordine generale ai sensi dell'art. 38 del D.Lgs 163/2006, lettera a)-b)- c)-d)-e)-f)-g)-h)-i)-l)-m)-m bis)-m ter)-m quater);

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

2. Regolare iscrizione alla C.C.I.A.A. territorialmente competente ovvero, in caso di ditta di altro stato membro non residente in Italia, iscrizione al registro professionale o commerciale, secondo la legislazione vigente nello Stato estero di residenza;
 3. Di aver ottemperato alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ex Legge n. 68/1999 ;
 4. Di non trovarsi in rapporto di collegamento o controllo, determinati in base ai criteri di cui all'art. 2359 c.c. con altri soggetti che partecipano alla gara;
 5. Ottemperanza agli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori posti a carico del datore di lavoro ed a favore dei dipendenti, secondo la legislazione italiana;
 6. Fatturato globale d'impresa realizzato nell' ultimo triennio pari ad almeno € 200.000,00;
- I dati relativi ai requisiti di ordine generale previsti, a pena di esclusione dall'art. 38 del D.Lgs 163/2006 di cui al punto 1, nonché quelli indicati ai punti 2,3 2 4 debbono essere posseduti da ciascuna Ditta del raggruppamento.

È fatto specifico divieto di ricorrere al subappalto. Tale divieto non opera per quanto riguarda il trasporto, il montaggio, l'installazione ed il collaudo.

A tal fine si invita codesta ditta a partecipare al cottimo fiduciario in questione per la fornitura e posa in opera in oggetto.

8. AVVALIMENTO

Il concorrente , singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art 34 del d. Lgs 163/2006 in relazione alla presente gara può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo avvalendosi dei requisiti di una altro soggetto secondo le modalità e condizioni previste dall'art. 49 del D.lgs 163/2006 .

9. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Le Ditte interessate dovranno far pervenire le loro migliori condizioni di fornitura, in busta chiusa e sigillata indirizzata al Dirigente Scolastico dell'IPSSCOA "PIETRO PIAZZA", Corso dei Mille, 181 -90123 PALERMO, mediante plico consegnato con raccomandata A/R o a mezzo corriere autorizzato o anche a mano, presso l'ufficio protocollo, pena l'esclusione, entro e non oltre le ore 12:00 del **15/06/2014**.

Per quanto attiene la presentazione delle offerte, si precisa che non fa fede la data del timbro postale. L'offerta dovrà essere fatta per tutte le attrezzature ivi indicate e deve essere indicato il prezzo comprensivo di IVA di ogni bene. Il prezzo indicato deve essere comprensivo dei costi di trasporto, allestimento e installazione nei luoghi di destinazione.

Il plico contenente l'offerta tecnico-economica (**Busta B**), unitamente alla documentazione Amministrativa (**Busta A**) , sarà chiuso in un unico plico sigillato con la dicitura: "PON 2007/13 Progetto **B-4.A-FESR06_POR_SICILIA-2012-230** Contiene offerta per la FORNITURA CON RELATIVA POSA IN OPERA, DI ATTREZZATURE E MOBILIO PER LA REALIZZAZIONE DI UN LABORATORIO DI PANIFICAZIONE E DI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - LOTTO A". Il tempo assegnato per la consegna, installazione e messa in opera delle attrezzature è di 30 (trenta) giorni dalla stipula del contratto.

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

Non saranno prese in considerazione le offerte pervenute oltre il termine sopra fissato o con altre modalità di consegna.

Il preventivo dovrà essere elaborato esclusivamente con l'indicazione per ciascuna voce del prezzo unitario, l'IVA applicata, prezzo complessivo unitario, totale complessivo delle singole voci.

1) BUSTA A , sigillata e contrassegnata dall'etichetta "Documentazione Amministrativa"

a) Dichiarazione Sostitutiva cumulativa (ex art. 47 D.P.R. 28/12/2000 n. 445) firmata dal legale rappresentante in cui la Ditta dichiara:

- Che non si trova in nessuna delle clausole di esclusione ai sensi dell'art. 11, comma 1, lettera a), b), c), d) ed f) del D. L.vo 24/07/92 n.358;
- Che non si trova in alcuna delle posizioni o condizioni ostative previste dalla vigente legislazione in materia di lotta alla delinquenza di tipo mafioso;
- Che ha preso visione del capitolato e di accettarlo senza riserva alcuna;
- Che ha avuto modo di valutare tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo e che ha considerato lo stesso congruo e remunerativo;
- Che mantiene la validità dell'offerta per almeno sei mesi;
- Che consegna e installa il materiale con proprio personale specializzato entro e non oltre i 30 giorni successivi all'ordine;
- Che il trasporto e l'installazione è a suo carico fino alla sede dell'istituto e nei locali indicati;
- Che i prodotti sono garantiti per almeno due anni;
- Che il servizio di assistenza è garantito per tutti i giorni lavorativi dell'Istituzione Scolastica dalle ore 8,30 alle ore 14,00;
- Che assicurerà la fornitura ed installazione di eventuali pezzi di ricambio per un periodo di almeno cinque anni;
- Che le apparecchiature e gli impianti del Laboratorio richiesto, sono rispondenti alle specifiche descritte e comunque tali da essere idonei alla destinazione prefissata;

b) Dichiarazione o copia del Certificato di Iscrizione alla C.C.I.A.A. non anteriore a tre mesi, nel cui oggetto sociale sia esplicitato chiaramente l'esercizio di attività analoghe all'oggetto della fornitura, nonché l'abilitazione all'installazione ed alla trasformazione;

c) Allegato A

d) Allegato B

e) Allegato E

2) BUSTA B, sigillata e contrassegnata dall'etichetta "**Offerta Tecnico - Economica**",

L'offerta Tecnico-Economica per le attrezzature richieste deve essere completa di documentazione tecnica a pena di esclusione. L'offerta dovrà contenere l'indicazione delle specifiche tecniche (dépliant illustrativi, schede tecniche, cataloghi, certificati di garanzia, e quanto altro ritenuto utile ai fini di una esauriente valutazione qualitativa dell'offerta) di tutti gli elementi costituenti la fornitura e i prezzi unitari dei singoli pezzi. Il materiale della fornitura dovrà essere di **marca primaria** ed avere **Garanzia**

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

ITALIA (riguardanti le attrezzature tecnologiche indicare marca e modello) conforme alle specifiche tecniche minime descritte nel presente capitolato e conforme alle regole della normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (D. lgs. 81/2008 e successive modificazioni) e con le norme relative alla sicurezza e affidabilità degli impianti (D.M. 37/2008).

Non saranno accettati materiali, apparecchiature e accessori con caratteristiche tecniche inferiori a quelle previste e privi di numero di matricola e marcatura CE.

E' ammessa l'apposizione del marchio CE sui documenti allegati al prodotto, solo qualora ne sia impossibile l'apposizione diretta sul componente.

Tutte le apparecchiature dovranno possedere le seguenti certificazioni:

1. Certificazione ISO 9001/2000 del produttore rilasciata da Enti accreditati;
2. Certificazioni richieste dalla normativa europea per la sicurezza elettrica;
3. Certificazione EN 55022 con marcatura CE apposta sull'apparecchiatura o sul materiale.

Non saranno accettate offerte oltre il limite di tempo indicato nella lettera di invito e, conseguentemente, il rischio della mancata consegna dell'offerta nei termini indicati resta ad esclusivo carico della Ditta fornitrice.

Non saranno valutate offerte incomplete o condizionate o mancanti di uno dei documenti richiesti o non recanti la firma del legale rappresentante con la quale si accettano senza riserva tutte le condizioni riportate nel presente capitolato.

La fornitura di beni dovrà essere realizzato secondo le modalità e le specifiche definite nell'allegata lettera di invito e realizzata con la formula **chiavi in mano**. Le imprese, ove interessate, sono invitate a presentare la propria migliore offerta tecnica – economica per la realizzazione del laboratorio in oggetto, a PENA DI ESCLUSIONE entro e non oltre le ore 12,00 del 15/06/2014

N.B L' istituto dispone di pianta dei locali dove verranno disposte le attrezzature per la realizzazione del laboratorio di cui all'oggetto, le Ditte interessate possono visionare i locali previo appuntamento.

L'adattamento delle linee elettriche, idrauliche, e quant'altro serve per allocare le attrezzature e renderle operative devono essere a norma di legge e sono a carico della ditta vincitrice.

Allegato C**Allegato D.****10. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

L'Istituzione Scolastica valuterà esclusivamente preventivi/offerte comprendenti tutte le voci richieste.

L'Amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida ai sensi dell'articolo 69 R.D. 23/51924 n. 827.

Resta inteso che:

1. Il rischio della mancata consegna dell'offerta nei termini su indicati, resta a carico della Ditta fornitrice;
2. L'Istituzione Scolastica non è tenuta a corrispondere compenso alcuno a qualsiasi titolo o ragione alle Ditte per i preventivi-offerta presentati;
3. Non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato;

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

4. E' vietata all'impresa aggiudicataria, cedere ad altri l'esecuzione di tutta o parte della fornitura.

TERMINI PER IL COMPLETAMENTO DELLA FORNITURA

Fermo restando la facoltà dell'Istituzione Scolastica alla verifica dei requisiti e delle documentazioni richieste nel capitolato, si procederà alla stipula del contratto con la Ditta aggiudicataria sulla base dei seguenti requisiti:

1. Idoneità all'ampliamento e manutenzione degli impianti di cui all'art. 1 della Legge 37/08 per i punti a) e b) come dettato dalla Circolare del MIUR prot. Int/306/5 del 27.01.05 (Linee Guida per i Progetti cofinanziati FSE – FESR);
2. Capacità Tecnica: Dichiarazione firmata dal Legale Rappresentante della Ditta riguardante le rifiniture di medesimo oggetto realizzate presso Istituzioni Scolastiche nell'ultimo triennio mediante lista con nome dell'Istituto e l'importo aggiudicato;
3. Dichiarazione composizione organi tecnici incaricati della manutenzione, assistenza e controllo qualità firmata dal Legale Rappresentante della Ditta ai sensi dell'art. 14 , comma 1, lettera c) del DLvo 24/07/92 n. 358;
4. DURC in corso di validità o dichiarazione sostitutiva di regolarità contributiva, ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. n 445/2000 sottoscritto dal legale rappresentante della Ditta.
5. Ai sensi dell'art. 3 Legge 136 del 16.8.2010, presentazione della dichiarazione del conto corrente DEDICATO;
6. Certificato Generale del Casellario Giudiziale di data non anteriore a tre mesi a quella fissata per la presentazione dell'offerta.

AVVERTENZA:

Chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia (art. 76 DPR 445/00). Il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.

OBBLIGHI ED ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria è l'unica responsabile della perfetta installazione delle attrezzature, che dovrà avvenire nel rispetto delle normative vigenti e delle regole tecniche adeguate alla particolarità di ognuna di esse. La fornitura finale deve essere consegnata a regola d'arte con l'installazione e la configurazione in opera.

In particolare resta a carico della ditta aggiudicataria:

- 1) Il trasporto, lo scarico e l'installazione del materiale nei locali dell'Istituto;
- 2) Le prestazioni di personale specializzato per l'installazione e collaudo delle attrezzature;
- 3) I procedimenti e cautele per la sicurezza del personale ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e D.M. 37/08;
- 4) La verifica e la certificazione degli impianti realizzati;

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

5) **Polizza fideiussoria** bancaria o assicurativa in rispetto al DLvo 12 aprile 2006 n.163 di durata non inferiore a sessanta giorni, e sia corredata dall'impegno del garante a rinnovare garanzia per la durata del completamento della fornitura e avvenuto collaudo, su richiesta della stazione appaltante nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora, completato il progetto in tutte le sue parti.

La ditta aggiudicataria al termine della fornitura dovrà consegnare all'Istituzione Scolastica:

La dichiarazione di conformità di cui al D.M. 37/08 completa degli allegati obbligatori.

11. MODALITA' DI COLLAUDO

La fornitura sarà sottoposta a collaudo da parte della apposita Commissione Collaudo dell'Ente Appaltante per verificare la rispondenza a tutte le specifiche tecnico-funzionali definite nell'offerta, alle funzionalità e condizioni descritte nella documentazione tecnica associata ai prodotti oggetto della fornitura e comunque a quelle prescritte nel presente capitolato. Ove non si riscontrassero difetti, il collaudo sarà formalizzato e sottoscritto. Ove, invece, si riscontrassero difetti o malfunzionamenti pregiudizievoli per le caratteristiche della fornitura, la Ditta è tenuta a **eliminare le mancanze riscontrate nei cinque giorni successivi alla contestazione scritta da parte del Committente.**

In caso ciò non avvenga, il Committente potrà rifiutare tutta o in parte la fornitura con l'eventuale addebito delle maggiori spese da ciò derivanti, fermo restando il diritto di risarcimento del danno.

L'avvenuta eliminazione delle mancanze sarà da nuovo verbale di collaudo.

Il collaudo positivo non esonera la Ditta per eventuali difetti occulti o mancanze non emersi in fase di collaudo, ma successivamente accertati. Dalla data di effettuazione del collaudo, decorrerà il periodo di garanzia.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Requisito	
Qualità dell'offerta tecnica	60
a) Esatta rispondenza a quanto richiesto dal bando di gara	20
b) Caratteristiche e specifiche tecniche superiori a quelle minime richieste per beni essenziali della fornitura ricavati assegnando; max 300 punti assegnando 5 punti per ogni elemento essenziale di caratteristiche superiori rispetto alle minime richieste	30
c) Durata della garanzia; il punteggio aggiuntivo va calcolato oltre il minimo previsto (24mesi) max 5 punti così ripartiti 2 punti per altri 12 mesi ed ulteriori 3 punti per la copertura di altri 12 mesi	5
d) Tempi d'intervento, 5 punti con interventi nelle prime 24 ore dalla richiesta e 2 punti per interventi nelle 48 ore dalla richiesta	5
Qualità Aziendale	20
a) Certificazione UNI EN ISO 9001- 2008 di tutti i materiali in offerta.	5
b) Certificazione di iscrizione alla C.C.I.A.A. della ditta offerente con abilitazione all'installazione, alla trasformazione, all'ampliamento e manutenzione degli impianti di cui all'art.1 della D.M. 37/08 per i punti a) e b)	5

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

c) Esperienza certificabile nel settore specifico un punto ogni anno dichiarato per un massimo di 10 punti	10
Offerta economica Le offerte economiche saranno valutate applicando la seguente formula: $P=20 \times P_m/P_o$ dove P_m = prezzo minimo fra le offerte pervenute e P_o = prezzo offerto dalla ditta in esame;	20
La somma dei punteggi attribuiti a ciascun concorrente per ogni singola voce determinerà la graduatoria finale. In caso di punteggi complessivi uguali si procederà in base alle data e ora di arrivo dei plichi in sede	TOTALE 100

Le graduatorie provvisorie saranno inserite sul sito della dell'istituto; trascorsi cinque giorni lavorativi dalla loro pubblicazione, senza che siano pervenuti reclami scritti, le graduatorie si intendono "ATTO DEFINITIVO"

La fornitura sarà aggiudicata a favore della Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa nel rispetto dei parametri su indicati e ai sensi dell'art 81 e 83 del D. lgs 163/2006. Si potrà procedere ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e giudicata congrua, in applicazione dell'art.69 RCGS.

L'atto di aggiudicazione della fornitura sarà affisso all'albo e pubblicato sul sito della Scuola sezione albo pretorio on-line è notificato alla Ditta aggiudicataria. Al legale rappresentante della Ditta aggiudicataria, sarà richiesta la sottoscrizione del contratto di fornitura.

12. VARIAZIONE DELLE FORNITURE

Per nessun motivo la Ditta potrà introdurre, di propria iniziativa, variazioni alle forniture richieste. L'Istituto scolastico potrà adeguare quantità e qualità dei beni e servizi da ordinare alle effettive disponibilità finanziarie. LE eventuali variazioni da apportare alla fornitura dovranno essere ordinate per iscritto dal Dirigente Scolastico ed eseguite dalla ditta nei limiti di spesa contrattuali.

Qualora successivamente all'ordine, per mutate condizioni del mercato, non fossero disponibili alcuni componenti o caratteristiche offerte, la ditta fornitrice potrebbe proporre esclusivamente migliorie tecniche alle stesse condizioni di prezzo che potranno essere accettate a insindacabile discrezione dell'Istituto scolastico.

13. MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento della fornitura sarà effettuato, a collaudo positivo della fornitura, secondo le attuali disposizioni di legge e comunque solo a seguito di chiusura del progetto e ad effettiva riscossione dei fondi assegnati, previo accertamento della regolarità nei pagamenti per importi superiori a € 10.000,00 ai sensi dell'art. 48 del D.P.R. 29.09.1973 n. 602 e della regolarità contributiva (D.U.R.C.). Ai sensi dell'art. 3 Legge 136 del 16.8.2010, presentazione della **dichiarazione del conto corrente DEDICATO**.

A tal proposito, la Ditta fornitrice, deve rinunciare sin da ora alla richiesta di eventuali interessi legali e/o oneri di alcun tipo per eventuali ritardi nel pagamento, indipendenti dalla volontà di questa Istituzione Scolastica.

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

14. GARANZIE

La Ditta aggiudicataria si obbliga a garantire l'intera fornitura per la qualità dei materiali per la corretta installazione o per il regolare funzionamento per un periodo di almeno di ventiquattro mesi a decorrere dalla data del collaudo.

15. CLAUSOLE DI SALVAGUARDIA

L'Istituto scolastico si riserva il diritto, a suo insindacabile giudizio, di sospendere, reindire, o revocare la presente gara in qualsiasi stadio della procedura, senza l'obbligo di refusione di spese e pagamento indennizzi ai concorrenti.

L'Istituto si riserva, per causa di forza maggiore, il diritto di non stipulare il contratto anche se sia in precedenza intervenuta l'aggiudicazione.

16. TUTELA DELLA PRIVACY

I dati, gli elementi ed ogni informazione acquisita in sede di offerta sono utilizzati dall'istituzione scolastica stazione appaltante aggiudicatrice esclusivamente ai fini del procedimento di gara e della individuazione del soggetto affidatario, garantendo l'assoluta sicurezza e riservatezza, anche in sede di trattamento dati con sistemi automatici e manuali. Con l'invio dell'offerta i concorrenti esprimono il loro consenso al predetto trattamento.

Si specifica altresì che i dati forniti, in occasione della partecipazione al presente procedimento ed all'eventuale successivo rapporto contrattuale, sono trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività istituzionale di questa stazione appaltante, così come espressamente disposto dall'art.27 della Legge n.675/96 e dal D. L.vo n.196/2003. Ai fini del trattamento dei dati personali, i titolari potranno esercitare i diritti di cui all'art. 13 della predetta normativa di legge.

Il **Titolare del trattamento dati** è individuato nella persona del Dirigente Scolastico **prof. Rosolino Aricò** in qualità di legale rappresentante pro-tempore dell'istituzione scolastica stazione appaltante, mentre il responsabile del trattamento dei dati ai sensi del D.L.vo n.196/2003 è individuato nella persona del **Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi Dr. Antonino Pisciotta**.

17. LEGGE APPLICABILE E FORO COMPETENTE

Il contratto che verrà stipulato dalle parti è regolato dalla vigente normativa di Legge Nazionale e ove applicabile dalla vigente normativa Comunitaria. Qualsiasi controversia in merito all'interpretazione, esecuzione, validità o efficacia del contratto di appalto di fornitura di servizio ed eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio stesso tra questa stazione appaltante aggiudicatrice e l'aggiudicatario, non componibili in via amichevole, saranno demandate al giudice ordinario.

Il Foro competente è quello di Palermo .

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

18. EFFICACIA

Le norme e le disposizioni di cui alle presenti disposizioni sono vincolanti per l'Aggiudicatario dal momento in cui viene comunicata l'offerta, mentre lo sono per l'istituzione scolastica stazione appaltante committente solo dopo la regolare sottoscrizione del contratto.

19. RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Responsabile Unico del procedimento : il Dirigente Scolastico Prof. Rosolino Aricò .

Per chiarimenti o informazioni relativi alla presente procedura inviare una richiesta tramite posta elettronica all'indirizzo dell'Istituto : parh02000a@istruzione.it.

20. RINVIO ex LEGE

Per quanto non espressamente contemplato regolato e previsto nella presente lettera di invio si fa espresso rinvio a quanto previsto dalla vigente legislazione comunitaria e nazionale in materia di affidamento di contratti pubblici, con particolare riferimento al D.Lgs 163/2006 e s.m.i. ed al relativo Regolamento di attuazione (Regolamento di esecuzione del Codice dei Contratti Pubblici D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207).

Il Dirigente Scolastico
Dr. Rosolino Aricò

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

ALLEGATO A**SCHEDA AUTODICHIARAZIONE REQUISITI**

PON 2007/13 –Progetto PON - B-4.A-FESR 06_POR_SICILIA-2012-230 LABORATORIO DI
PANIFICAZIONE E DI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - LOTTO A

INTESTAZIONE DELLA DITTA

Al Dirigente Scolastico
dell'IPSSEO "Pietro Piazza"

Prof. Rosolino Aricò

Corso dei Mille, 181- 90123 PALERMO

Il sottoscritto _____ nato a _____

il _____ in qualità _____ della ditta _____

_____ con sede in _____ via _____

n°. ____ C.F. _____ n. di partita IVA _____

ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76
dello stesso DPR per le ipotesi di atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, sotto la propria responsabilità

DICHIARA**A. Iscrizione C.C. I. A.A.**

1) di essere regolarmente iscritto al registro delle imprese presso la camera di Commercio di
_____ con il numero _____ dal _____ per
attività di _____

B. Assenza di impedimenti di partecipazione a gare di appalto

- 1) di non avere in corso procedimenti pendenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27/12/1956 n° 1423, o di una delle cause ostative di cui all'art. 10 della legge 31/05/1965 n° 575;
- 2) di non avere pronuncia a proprio carico di sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del CPP, per reati che incidono sulla affidabilità morale e professionale;
- 3) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, attinenti l'osservanza delle norme poste a tutela della prevenzione della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro e che

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

intende rispettare e far rispettare nell'esecuzione dell'appalto in oggetto, le disposizioni di legge vigenti in materia con riferimento al D.Lgs 81/2008 ;

- 4) di essere in regola con gli obblighi di assunzione di cui all'art. 17 della legge 68/1999 e di aver adempiuto agli obblighi assicurativi e contributivi e di applicare il corrispondente contratto collettivo nazionale di lavoro ai propri dipendenti;
- 5) che non sussistono rapporti di controllo determinati ai sensi dell'art. 2359 del CC con altre imprese concorrenti alla gara di cui trattasi e di non partecipare alla gara in più di una associazione temporanea o consorzio ovvero di non partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in associazione o consorzio;
- 6) di non trovarsi, comunque, in nessuna delle situazioni previste dal T.U. D.Lgs. 358/92 e sue successive modifiche che possono causare esclusione dalle gare di appalto;

C. Condizioni

- 1) di aver preso visione del Bando, delle condizioni e dei requisiti di ammissibilità alla gara in esso descritti;
- 2) di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari, delle condizioni contrattuali che possono influire sulla determinazione del prezzo operato o sull'esecuzione della fornitura, e quindi di ritenere l'importo posto a base di gara nel suo complesso remunerativo e tale da consentire la propria offerta;
- 3) i prodotti sono garantiti per almeno un anno;
- 4) le apparecchiature sono rispondenti alle specifiche richieste e conformi alle prescrizioni vigenti in materia di sicurezza;

D. Trattamento dati personali

di aver preso visione di cui all'All. D del bando in ordine ai dati personali autorizzandone il trattamento.

Luogo, data

Il dichiarante _____

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

ALLEGATO B**Informativa del trattamento dati ai sensi dell'articolo 13 del D. Lgs. n. 196/2003**

PON 2007/13 –Progetto PON - B-4.A-FESR 06_POR_SICILIA-2012-230 LABORATORIO DI PANIFICAZIONE E DI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - LOTTO A

Spett.le Ditta Fornitrice

Oggetto: Informativa ai sensi dell'articolo 13 del D. Lgs. n. 196/2003

Ai sensi dell'articolo 13 del Testo Unico (D. Lgs. 196/2003) l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e L'ospitalità Alberghiera "Pietro Piazza" La informa che, per quanto riguarda la tutela della privacy, ha istruito i soggetti incaricati del trattamento, al fine di garantire la tutela della riservatezza dei dati.

Lei, in quanto interessato dai trattamenti effettuati presso quest'Istituto, ha il diritto di essere informato sulle caratteristiche del trattamento dei Suoi dati e sui diritti che la legge Le riconosce.

Pertanto, i dati conferiti saranno raccolti e trattati secondo quanto di seguito riportato:

- A) **La natura relativa al conferimento dei dati è necessaria** per le seguenti finalità strettamente correlate alla instaurazione e prosecuzione del rapporto: 1. Adempimento di obblighi fiscali e contabili; 2. Adempimento degli obblighi contrattuali; 3. Amministrazione di contratti; 4. Gestione del contenzioso, inadempimenti contrattuali, diffide, arbitrati, controversie giudiziarie.
- B) **Il trattamento dei dati personali**, forniti da Lei direttamente o comunque acquisiti, avverrà presso la sede dell'Istituto, nel rispetto dei principi di necessità e pertinenza. In particolare i dati verranno trattati con le seguenti modalità: 1. Registrazione ed elaborazione su supporto cartaceo; 2. Registrazione ed elaborazione su supporto magnetico; 3. Organizzazione degli archivi in forma automatizzata e non automatizzata, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità.
- C) I dati richiesti al Fornitore sono strettamente funzionali all'instaurazione e prosecuzione del rapporto, pertanto le **conseguenze di un eventuale rifiuto** comporteranno l'impossibilità di codesta Scuola di instaurare e proseguire il rapporto.
- D) I dati, qualora ciò sia strumentale al perseguimento delle finalità indicate al punto A, potranno essere comunicati a *Forze Armate, Uffici Giudiziari, Altre Amministrazioni Pubbliche (qualora ciò sia previsto dalla legge), studi professionali e di consulenza.*
- E) Titolare del Trattamento è l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e L'ospitalità Alberghiera "Pietro Piazza" nella persona del **Dirigente Scolastico Prof. Rosolino Aricò**, con sede in Palermo, Corso dei Mille, 181.

La informiamo altresì che Lei potrà esercitare i diritti, di cui all'art. 7 del Testo Unico in materia di trattamento di dati personali, presentando istanza alla segreteria o al Responsabile del Trattamento, richiedendo l'apposito modulo.

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

In particolare la legge, in qualità di interessato, Le consente di:

- accedere alle informazioni che la riguardano e conoscere le finalità e le modalità del trattamento, nonché la logica dello stesso;
- chiedere la cancellazione, il blocco o la trasformazione in forma anonima dei dati trattati in violazione della legge;
- opporsi al trattamento per motivi legittimi;
- chiedere l'aggiornamento, la rettificazione o, qualora ne abbia interesse, l'integrazione dei dati trattati.

Il Responsabile del trattamento dati è il **D.S.G.A. Dott. Antonino Pisciotta**.

Al Dirigente Scolastico dell'IPSSEO "Pietro Piazza"

Prof. Rosolino Aricò

Corso dei Mille, 181- 90123 PALERMO

Oggetto: Dichiarazione di Consenso al trattamento dei dati personali sensibili ed ai sensi dell'art. 96 D. Lgs. n.196/2003

Il/la sottoscritto/a _____ (C.F. _____), preso atto dell'informativa sul trattamento dei dati personali, ricevuta ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, comunica il proprio consenso al trattamento, compreso quello dei dati sensibili, che lo riguardano, funzionali agli scopi ed alle finalità per le quali lo stesso viene effettuato da codesta Istituzione scolastica, compresa la loro comunicazione a terzi.

Luogo e Data _____

Firma leggibile e timbro del legale rappresentante la Ditta.

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

ALLEGATO C (Parte integrante del bando di gara Prot. n. 10788/A24 del 27.05.2014)

SCHEDA OFFERTA Progetto B-4.A-FESR 06_POR_SICILIA-2012-230 LABORATORIO DI PANIFICAZIONE E DI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - LOTTO A

INTESTAZIONE DELLA DITTA

Al Dirigente Scolastico dell'IPSSEO "Pietro Piazza"

Prof. Rosolino Aricò

Corso dei Mille, 181- 90123 PALERMO

Offerta per la fornitura di attrezzature e strumenti per la scuola - PON 2007/13 –Progetto PON - B-4.A-FESR 06_POR_SICILIA-2012-230 LABORATORIO DI PANIFICAZIONE E DI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - LOTTO A

Il sottoscritto/a _____ nato/a a _____

il _____ C.F. _____ in qualità di Legale Rappresentante della Ditta

_____ con sede legale in

_____ CAP _____ Via _____

P.IVA _____ Tel. _____ Fax _____

email _____ Sito Web _____

In riferimento al Bando pubblicato dalla vostra Istituzione Scolastica in data ../../2014 Prot. n°/C12 ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 dello stesso D.P.R. per le ipotesi di atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, con la presente formalizza la propria migliore offerta per la fornitura di strumenti, attrezzature e materiali come da scheda dettagliata.

Allega alla presente scheda tecnica con indicazione dei prezzi comprensivi di trasporto, montaggio, IVA ed ogni altro onere necessario per il collaudo della fornitura con timbro della Ditta e firma del Legale Rappresentante.

Il/La sottoscritto/a autorizza, per le attività connesse al presente Bando, al trattamento dei dati personali, ai sensi del D. Lgs. n. 196/03.

_____ li ____/____/____

(timbro e firma del legale rappresentante)

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

PON 2007/13 -Progetto PON - B-4.A-FESR 06_POR_SICILIA-2012-230
PANIFICAZIONE E DI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - LOTTO A

LABORATORIO DI

	Descrizione	Costo unitario I.V.A. esclusa	Aliquota I.V.A.	Costo unitario I.V.A. inclusa	Quantità	Costo Totale I.V.A. Inclusa
1	SFOGLIATRICE DA PAVIMENTO RULLI 600X1500 - Trasmissioni ad ingranaggi a bagno d'olio con motoriduttore. - Comandi movimento nastri con leva-joystick - Nastri a velocità differenziata. - Mensole porta-nastro in acciaio inox ed asportabili. - Accessori di serie: 2 mattarelli in alluminio, 1 vaschetta porta farina, 2 pannelli sotto-mensola - Dimensioni posizione lavoro: 3550/3150x1140x1270h mm. - Dimensione posizione riposo: 1550x1140x2270h mm. - Dati Tecnici Dimensioni (LxPxX mm) 3550x1140x1270					
2	TAVOLO REFRIGERATO 3 VANI - Struttura interna ed esterna, fondo, porte, parte frontale, base e piano di lavoro rimovibile (spessore 50 mm) in acciaio inox AISI 304. Porte reversibili e autochiudenti in posizioni con angolatura inferiore a 90° (con stop a 95°); - apertura max. 180°, dotata di guarnizione per una chiusura perfetta. Retro in acciaio galvanizzato. Gambe regolabili in altezza da -10/+60 in acciaio inox 304 AISI. Isolamento in poliuretano espanso con ciclopentano (spessore 50 mm). - Pannello di comando digitale. Temperatura operativa -2/+10°C. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di sbrinamento con gas caldo. Gruppo refrigerante incorporato per funzionare con temperatura ambiente di +43°C. Ventilato. Gas refrigerante: R404a. CFC e HCFC free. Fornito con 3 griglie in Rilsan 1/1GN. - Dati Tecnici Dimensioni (LxPxX mm) 1718x700x850					
3	CARRELLO PORTA 20 TEGLIE 60X40 cm Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304					

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

	18/10 scatolata. Supporti in tubo di acciaio inox AISI 304 18/10 Ø 1,8 cm passo 7 cm. Ruote piroettanti Ø 12,5 cm. Dati Tecnici Dimensioni (LxPxA mm) 550x590x1600					
4	TAVOLO ATTREZZATO PER PASTICCERIA - AISI Tavolo attrezzato per pasticceria in acciaio inox AISI 304 18/10, composto da: - Tavolo con soppalco - n° 1 armadio battente Dx - n° 3 madie con ruote e separatore da 120 Lt. - n° 1 cassetiera 4 cassette Sx Dati Tecnici Dimensioni (LxPxA mm) 2450x900x900					
5	TAVOLO CON ALZATINA 2600 MM Piano di lavoro da 50 mm di altezza, in acciaio inossidabile 304 AISI, 1 mm di spessore, con piega salvamani sui bordi e uno strato di materiale fonoassorbente, idrorepellente e ignifugo. Alzatina posteriore paraspruzzi, altezza 100 mm. Gambe a sezione quadrata 40x40mm con piedini da 1" regolabili in altezza in acciaio AISI 304. Con ripiano inferiore e cassetto 400 mm Dati Tecnici Dimensioni (LxPxA mm) 2600x700x1000					
6	IMPASTATRICE PLANETARIA 7,6 LITRI MONOFASE Impastatrici planetarie con struttura metallica verniciata, carter superiore in fusione di metallo e vasca in acciaio inox. • Velocità del motore a 1.400 giri/min. con selettore meccanico delle 3 velocità disponibili. • Quadro comandi con pulsante di avvio, fungo per l'arresto e timer per la programmazione dei tempi di lavorazione. • Dotazione: frusta, spatola ed uncino. Dati Tecnici Dimensioni (LxPxA mm) 300x400x580					
7	FRIGGITRICE ELETTRICA 23 LT 1 VASCA Elementi riscaldanti ad infrarossi (18 kW) ad alta efficienza posizionati esternamente alla vasca. Vasca stampata a forma di "V". Scarico olio tramite rubinetto in una bacinella sotto la vasca. Piedini in acciaio inox, regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo					



Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

	retto per una perfetta giunzione con altre unità. Dati Tecnici Dimensioni (LxPxA mm) 400x930x850					
8	CUCINA ELETTRICA TOP 4 PIASTRE QUADRE installata su base armadiata. N. 4 piastre elettriche da 4 kw cad. in ghisa sigillate ermeticamente al top in un unico pezzo. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Dati Tecnici Dimensioni (LxPxA mm) 800x930x850- Alimentazione elettrica (V) 400 V/3N - 50/60- Potenza elettrica (kW) 16,00					
9	FORNO ELETTRICO PASTICCERIA BICAMERA a 5 TEGLIE • Con camere indipendenti e computerizzate. • Altezza utile delle camere di 180 mm. • Rivestimento esterno in lamiera verniciata. • Piani di cottura in cemento refrattario. • Controllore elettronico dotato di economizzatore. • Accensione ritardata del forno e controllo indipendente delle temperature di cielo e platea. • Vaporiera e cella di lievitazione opzionali. • Forno ideale per laboratori di pasticceria. Dimensione camera: 830x630x180 H mm cadauna Teglie:5*60x40 cadauna Completo di: - Vaporiera - Supporto Dati Tecnici Dimensioni (LxPxA mm) 1200x960x620 Alimentazione elettrica 400 - 50 Potenza elettrica (kW) 9,80					
10	FORNO ELETTRICO 10 GN 1/1 Forno a convezione vapore con pannello di controllo touch screen ad alta risoluzione (tradotto in 30 lingue). Air-o-clima: controllo reale dell'umidità con sensore Lambda per risultati ottimali indipendentemente dalla quantità di cibo caricato. Con i cicli di aria calda air-o-clima si procede all'eliminazione dell'umidità in eccesso					

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

generata dal cibo. Boiler dedicato a garanzia di una costante fornitura di nuovo vapore. Air-o-flow, uniformità di cottura garantita: la ventola a doppia funzione convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla preriscaldato. Air-o-clean: sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Nel sistema di lavaggio possono essere impostate le funzioni "GREEN" a risparmio energetico, quali : salta fase asciugatura (riduzione consumo energia elettrica), riduci il consumo acqua, salta fase brillantante (risparmio acqua e brillantante). Tre modalità di cottura: Manuale (ciclo di cottura, temperatura, tempo e funzioni avanzate); Automatica (selezione famiglia e tipologia del cibo + 3 cicli speciali-Bassa Temperatura LTC, Lievitazione, Rigenerazione); Programmata (selezione della ricetta con 1000 programmi impostabili, 16 fasi ciascuno). Le ricette possono essere salvate in una chiavetta USB ed essere replicate. Preriscaldamento automatico e raffreddamento rapido. Mezza potenza, mezza velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento). Sonda spillone con sei punti di misurazione temperatura (la temperatura più bassa guida il ciclo). Doppia porta in vetro termoresistente con apertura a libro, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. Illuminazione alogena all'interno della camera.

Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304. Fornito con n.1 struttura GN 1/1, passo 65mm.

Completo di:

Addolcitore acqua

N. 3 teglie antiaderenti GN 1/1 h 20 mm

N. 3 teglie antiaderenti GN 1/1 h 40 mm

N. 3 piastre lisce/rigate GN 1/1

N. 3 griglie GN 1/1 per 8 polli

N. 6 cestelli fritto

N. 3 teglie 400x600 in alluminio forato

N. 3 teglie 400x600 in alluminio pieno

N. 3 teglie 400x600 per 5 baguette

Dati Tecnici

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

	Dimensioni (LxPx mm) 400x930x850 Potenza (kW) 20,00					
11	CAPPA PARETE INOX 304 CON FILTRI 400X110 cm Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI304. Dotato di filtri a labirinto in acciaio AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa. Completa di plafoniere Dati Tecnici Dimensioni (LxPx mm) 4000x1100x500					
12	IMPIANTO DI ASPIRAZIONE AD UNA VELOCITA' Prodotto su misura. Telaio in lamiera zincata. Pannelli in lamiera zincata facilmente asportabili e dotati di isolamento termo-acustico. Portina d'ispezione incernierata e dotata di maniglie di chiusura a 1/4 di giro. Ventilatore centrifugo con girante a pale in avanti staticamente e dinamicamente equilibrata. Basamento comune motore-ventilatore con ammortizzatori e giunto antivibrante. Sistema di trasmissione tra motore e ventilatore con puleggia e cinghia. Grado di protezione all'acqua: IP55. Completa di quadro inverter. Installazione dell'impianto di aspirazione inclusa Dati Tecnici Dimensioni (LxPx mm) 750x1000x750 Potenza elettrica: 2,25					
13	ABBATTITORE CONGELATORE 50KG Per 10 GN1/1 o teglie 600x400 mm o 18 bacinelle gelato da 5 kg. (mm 165x360x125h). 36 posizioni con passo 20mm. Capacità di carico: abbattimento 50 kg; congelamento 50 kg (normativa UK). Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in acciaio AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta cieca con cerniera a sinistra .Unità refrigerata incorporata. Controllo elettronico, 5 cicli standard e 10 programmabili. Ciclo Cruise per un abbattimento completamente automatico con l'utilizzo della sonda. Rilevamento automatico dell'inserimento sonda nell'alimento. Sbrinamento automatico e manuale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento					

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

	(Algoritmo A.R.T.E.). Funzione Turbo Cooling. Cicli specifici per il gelato. Evaporatore con protezione anti ruggine. Indicatore digitale della temperatura e del tempo. Allarme HACCP ed servizio con archiviazione dei dati. Temperatura in cella: +90 -41°C. Per temperatura ambiente fino a 32°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC) Dati Tecnici Dimensioni (LxPxH mm) 895x1007x1730 Potenza elettrica (kW) 4,26					
14	ARMADIO FERMA LIEVITAZIONE 1 PORTA - 6/+35°C Dimensione interna per alloggiamento ripiani EN 60x40 (max 25 teglie) Rivestimento interno/esterno e maniglia in acciaio inox AISI 304 Angoli interni arrotondati Isolamento in poliuretano ad alta densità esente da CFC, spessore 75 mm Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304, Ø 60 mm Porte reversibili autochiudenti con fermo a 105° Maniglia ergonomica a tutta altezza Guarnizione magnetica sostituibile Serratura con chiave Cremagliere interne con guide antiribaltamento in acciaio inox AISI 304 Gruppo condensante tropicalizzato Refrigerazione/riscaldamento ventilata con flusso d'aria ad alta efficienza Evaporatore trattato per cataforesi anticorrosione Sbrinamento automatico con sonda evaporatore Evaporazione automatica della condensa Gas refrigerante R404a Pannello comandi elettronico Controllo elettronico della temperatura ed dell'umidità Termostato elettronico programmabile Illuminazione. Passo cremagliera 50 mm. Display temperatura, umidità, tempo. Doppia modalità funzionamento: automatico e manuale. Visualizzazione grafico a led dello stato di funzionamento.					



Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

	Gestione doppia fase di lievitazione a rampe programmabili. Gestione elettronica umidità dal 60 al 95%. 7 programmi memorizzabili in modalità automatica. Griglie/teglie interne non comprese. Dati Tecnici Dimensioni (LxPx mm) 810x715x2200 Potenza elettrica: 2,00					
15	FRIGO FREEZER DIGITALE 650+650L 2PORTE -2/-22°C Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Dotato di filtri a labirinto in acciaio AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa. Completo di n. 3 plafoniere da 27 watt Struttura esterna ed interna in acciaio inox AISI 304. Basamento esterno, top e retro in acciaio galvanizzato. Piedini regolabili in altezza. Gruppo refrigerante incorporato con funzionamento ventilato. Spessore isolamento mm.60, con schiume poliuretatiche espanse ad alta densità con iniezioni di ciclopentano. Angoli interni arrotondati e possibilità di togliere le griglie e le guide senza l'impiego di utensili 2 porte autochiudenti dotate di serratura e microinterruttore di arresto ciclo ventilazione a porta aperta. Pannello di controllo digitale per impostazione e controllo della temperatura interna. Sbrinamento ed evaporazione acqua di sbrinamento automatici. Refrigerante tipo R134a/R404a. Adatto a funzionare in ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Fornito con 6 griglie GN 2/1 in rilsan e 6 coppie di guide inox. Dati Tecnici Dimensioni (LxPx mm) 1440x788x2000 Potenza elettrica (kW) 0,99					
16	IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI 50KG					

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

	Impastatrice a braccia tuffanti indicata per lavorare sia la pasta consistente che molle, senza riscaldarla. • Struttura in metallo verniciato. • Gabbia di protezione. • Braccia e vasca in acciaio inox. • Movimento braccia e vasca con ingranaggi a bagno d'olio. • Macchina su ruote girevoli. Capacità d'impasto kg 50 Velocità n.2 Dati Tecnici Dimensioni (LxPx mm) 680x870x1420 Alimentazione elettrica (V) 400 – 50 Potenza elettrica (kW) 2,10					
17	TAVOLO CON ALZATINA 800 mm Piano di lavoro da 50 mm di altezza, in acciaio inossidabile 304 AISI, 1 mm di spessore, con piega salvamani sui bordi e uno strato di materiale fonoassorbente, idrorepellente e ignifugo. Alzatina posteriore paraspruzzi, altezza 100 mm. Gambe a sezione quadrata 40x40mm con piedini da 1" regolabili in altezza in acciaio AISI 304. Completo di ripiano inferiore Dati Tecnici Dimensioni (LxPx mm) 800x700x1000					
18	LAVATOIO PENTOLE 1 VASCA Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm. Vasca lavatoio in AISI 304 con dimensioni 1100 x 500 x 350 mm con fondo inclinato verso lo scarico e angoli interni raggiati dotata di tubo troppopieno e piletta di scarico da 2", insonorizzata con materiale fonoassorbente incollato sotto il fondo. Supporto pentole amovibile. Telaio pannellato su tre lati con elemento di chiusura posteriore. Pannelli dotati di pieghe salvamani. Gambe quadre (40x40 mm) in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio AISI 304 da 1" regolabili in altezza (40 mm). Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Completa di sifone e rubinetto con doccia					

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

	Dati Tecnici Dimensioni (LxPxH mm) 1200x700x1000					
19	TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA 1000 mm Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm, insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Gambe quadre in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio AISI 304 da 1" regolabili in altezza (40 mm). Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Completo di ripiano inferiore Dati Tecnici Dimensioni (LxPxH mm) 1000x700x1000					
20	LAVAUTENSILI 20 TEGLIE 1/1 H 65 Lavapentole con sistema di lavaggio ad immersione con detergente specifico che oltre alle teglie e pentole consente di lavare, sgrassare, disincrostare e igienizzare qualsiasi utensile o componente asportabile per il lavaggio utilizzato in cucina. Con Cesto Guide Porta Teglia Capacità vasca 400 lt Capacità carico teglie 2/1: 10 Capacità carico teglie 1/1: 20 Predisposta per il sollevamento automatico Con dispositivo di sollevamento Dati Tecnici Dimensioni (LxPxH mm) 1000x700x920 Potenza elettrica (Kw) 2,50					
21	SEDIA GIONA - CROMATA - BRACCIOLI NYLON CON TAVOLETTA Telaio in tubo di acciaio Ø 22 mm. verniciato a polveri termoindurenti di colore nero, alluminio bucciato o cromato. Sedile e schienale in polipropilene. Impilabile. A richiesta coppia seduta ignifuga CL1 di colore nero o blu. Accessori: braccioli, bracciolo con tavoletta scrittura, aggancio fra telai e carrello con seduta imbottita					
22	GRADINATA A DUE ELEVAZIONI Gradinata in legno truciolare rivestita in linoleum su ogni lato-struttura in legno massello – angolari di protezione su ogni spigolo. Dati Tecnici Dimensioni (LxPxH mm) 6990x2400x400					

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

23	GRIGLIATO CON SIFONE CENTRALE ORIZZONTALE 400X950 Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con sifone centrale e tubo di scarico orizzontale dia.70 mm. Top di copertura grigliato. Filtro tondo forato dotato di maniglia. Staffe di sostegno. Facile installazione. Dati Tecnici Dimensioni (LxPx mm) 400x950x200					
24	SOTTOVUOTO A CAMPANA 450 mm Confezionatrici a campana totalmente in acciaio inox con camera di vuoto inox, ottenuta di stampaggio con angoli interni stondati a barra estraibile; massima facilità di pulizia. I comandi sono composti da tastiera digitale termoformata con display LCD grafico a cristalli bianchi retroilluminato. Dimensioni della camera: 460x500x200 mm • 10 programmi memorizzabili. • Extra vac per prodotti molto umidi (ciclo implementazione vuoto). • Step vac per prodotti emulsionabili (ciclo di vuoto a tappe). • Scarico rapido. • Saldatura rapida. • Possibilità di selezionare il ciclo di vuoto percentuale o temporale. • Segnalatore di manutenzione macchina. • Ciclo continuo per vuoto in contenitori esterni. • Scala grafica % vuoto raggiunta. Dati Tecnici Dimensioni (LxPx mm) 560x660x500					
25	ARMADIO DI LIEVITAZIONE 20 TEGLIE 60X40 cm A vapore statico Dati Tecnici Dimensioni (LxPx mm) 620x660x2000					
26	CUOCITORE TERMOREGOLATO AD ALTA PRECISIONE • Visualizzatore della temperatura di esercizio. • Struttura in acciaio inox protetta IP x3. • Protezione in acciaio inox dei componenti immersi. • Morsetto per il montaggio su vasca con profondità di lavoro max 16,5 cm. • Funzionamento ottimale fino a 50 litri. • Temperatura di lavoro da 20 a 100°C con precisione di +/- 0,03°C.					

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

	• Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco. • Pompa di circolazione per favorire un'ottima miscelazione del prodotto. Dati Tecnici Dimensioni (LxPx mm) 130x165x390					
27	ROBOT MULTIFUNZIONE ad induzione per una cottura uniforme e multifunzionale (grattugiare, tritare, macinare, polverizzare, emulsionare, montare, mantecare, impastare e soprattutto cuocere). • Recipiente in acciaio inox. • Mozzo coltelli a smontaggio rapido per una facile pulizia. • Coperchio con chiusura di sicurezza. • Dotato di spatola, farfalla mescolatrice e cestello forato. • Tappo aggiunta ingredienti con dosatore. • Programma soffritti. • Motore: variatore di velocità da 100 a 8.500 giri/minuto. • Velocità: 10 + turbo [con velocità soffritto]. • Set Vassoio per cottura a vapore [optional]. • Libro ricette. • Tempo massima programmazione: 90 minuti. • Dotazione standard: 1 recipiente di lavorazione, caraffa da 2 litri, 1 coperchio per caraffa e 1 lama per caraffa. Dati Tecnici Dimensioni (LxPx mm) 360x300x290					
28	FORNO MICROONDE PER GN 1/1 Struttura esterna in acciaio inox, 4 magnetron, la camera di cottura contiene una GN1/1, timer 60 minuti, fondo fisso in vetro porcellanato. Capacità camera 44 litri Potenza resa 1800 W Dati Tecnici Dimensioni (LxPx mm) 650x526x471					

Costo totale dell'offerta (comprensivo di I.V.A.) €. _____

(in lettere _____)

L'Azienda dichiara di aver preso visione e accettare le condizioni indicate dall'IPSSEO "PIETRO PIAZZA" nella nota prot. n. /C12 del .././2014

Data _____

Firma

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

ALLEGATO D (Parte integrante del bando di gara Prot. n. 10788/A24 del 27.05.2014)

SCHEDA TECNICA Progetto B-4.A-FESR 06_POR_SICILIA-2012-230 LABORATORIO DI PANIFICAZIONE E DI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - LOTTO A

Le apparecchiature fornite devono essere munite dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi dell'Unione Europea e devono essere conformi alle norme relative alla compatibilità elettromagnetica.

Il fornitore dovrà garantire la conformità delle apparecchiature alle normative CEE o ad altre disposizioni internazionali riconosciute e, in generale, alle vigenti norme legislative, regolamentari e tecniche disciplinanti i componenti e le modalità di impiego delle apparecchiature medesime ai fini della sicurezza degli utilizzatori.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, le apparecchiature fornite dovranno rispettare:

- ✓ i requisiti stabiliti nel D. Lgs. 81/2008;
- ✓ i requisiti di ergonomia stabiliti nella Direttiva CEE 90/270 recepita dalla legislazione italiana con Legge 19 febbraio 1992, n. 142;
- ✓ i requisiti di sicurezza (es. IMO) e di emissione elettromagnetica (es. FCC) certificati da Enti riconosciuti a livello europeo.

Le parti elettriche delle apparecchiature dovranno essere conformi allo standard EPA ENERGY STAR.

Dovrà essere prodotta tutta la certificazione (anche in autocertificazione) attestante la sussistenza dei suddetti requisiti per le apparecchiature fornite, nonché una scheda tecnica di sicurezza relativa alla:

- emissione di ozono;
- emissione di polveri;
- livello di rumore;
- emissione di calore.

Le apparecchiature richieste risultano dalla tabella seguente:

N	Descrizione e Caratteristiche	Quantità
1	SFOGLATRICE DA PAVIMENTO RULLI 600X1500 mm	1
2	TAVOLO REFRIGERATO 3 VANI	1
3	CARRELLO PORTA 20 TEGLIE 60X40 cm	1
4	TAVOLO ATTREZZATO PER PASTICCERIA-AISI 304	1
5	TAVOLO CON ALZATINA 2600 mm	1
6	IMPASTATRICE PLANETARIA 7.6 lt MONOFASE	1
7	FRIGGITRICE ELETTRICA 23 lt 1 VASCA	1
8	CUCINA ELETTRICA TOP 4 PIASTRE QUADRE	1



Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

9	FORNO ELETTRICO PASTICCERIA BICAMERA	1
10	FORNO ELETTRICO 10 GN 1/1	1
11	CAPPA PARETEINOX 304 CON FILTRI 400X110 cm	1
12	IMPIANTO DI ASPIRAZIONE AD UNA VELOCITA'	1
13	ABBATTITORE CONGELATORE 50 KG	1
14	ARMADIO FERMALIEVITAZIONE 1 PORTA -6/+35°C	1
15	FRIGO FREEZER DIGITALE 650+650 I 2 PORTE -2/-22°C	1
16	IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI 50 kg	1
17	TAVOLO CON ALZATINA 800 mm	1
18	LAVATOIO PENTOLE 1 VASCA 1100X500 mm	1
19	TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA DA 1000 mm	1
20	LAVA UTENSILI 20 TEGLIE 1/1 H 65	1
21	SEDIA CROMATA BRACCIOLINI NYLON CON TAVOLETTA	20
22	GRADINATA A DUE ELEVAZIONI	1
23	GRIGLIATO CON SIFONE CENTRALE ORIZZONTALE	1
24	SOTTOVUOTO A CAMPANA 450 mm	1
25	ARMADIO DI LIEVITAZIONE 20 TEGLIE	1
26	CUOCITORE TERMOREGOLATO AD ALTA PRESSIONE	1
27	ROBOT MULTIFUNZIONE	1
28	FORNO MICROONDE PER GN 1/1	1

Per queste attrezzature l'importo massimo previsto per la fornitura è di **€ 110.828,66** (EURO centodiecimilaottocentoventotto/66) IVA compresa.

Il Dirigente Scolastico
 Dr. Rosolino Aricò

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

ALLEGATO E (Parte integrante del bando di gara Prot. n. [10788/A24](#) del [27.05.2014](#))**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE-D.U.V.R.I. STATICO****(art. 26 del D. Lgs 81/2008, art. 3, c. 1, lett. a della L. 123/07)****1. Introduzione**

L'art. 3 della L. 123/2007 e l'art.26 del D. lgs. 81/2008 prevedono l'elaborazione, da parte del datore di lavoro committente, di un **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI)** che indichi le misure adottate per neutralizzare i rischi da interferenze derivanti da lavori affidati ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda.

Finora era previsto che nelle fasi di esecuzione delle attività oggetto di contratti d'appalto e d'opera il datore di lavoro committente doveva promuovere la cooperazione e il coordinamento, informandosi reciprocamente, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori dei diversi soggetti coinvolti nell'esecuzione delle attività/prestazioni. Tale disposizione viene ora integrata con l'obbligo di elaborare il suddetto documento unico col quale vengono indicate le misure adottate al fine di eliminare i rischi derivanti da tali interferenze e che deve essere allegato al contratto di appalto o d'opera.

Trattasi, quindi, di un documento che non contempla la valutazione dei rischi specifici propri delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, che, pertanto, dovranno attenersi anche a tutti gli obblighi formali e sostanziali previsti dal D. lgs. 81/2008 per i datori di lavoro.

Il presente documento, detto D.U.V.R.I. statico, contiene le misure di prevenzione e protezione adottate al fine di eliminare o ridurre i rischi derivanti da possibili interferenze tra le attività svolte dalla impresa Aggiudicataria e quelle svolte dai lavoratori, presso cui l'impresa aggiudicataria dovrà fornire i servizi oggetto di gara, e svolti eventualmente dagli altri soggetti presenti o cooperanti nel medesimo luogo di lavoro.

Tale documento dovrà essere condiviso, prima dell'inizio delle attività connesse all'appalto, in sede di riunione congiunta tra l'impresa aggiudicataria e l'Istituzione Scolastica.

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

2. Costi della sicurezza relativi ai rischi da interferenza

In fase di valutazione preventiva dei rischi relativi all'appalto in oggetto, non sono stati individuati costi aggiuntivi per apprestamenti di sicurezza relativi all'eliminazione dei rischi da interferenza, pertanto i **costi della sicurezza sono pari a zero**. I costi eventuali connessi al D.U.V.R.I. dinamico saranno a carico della Stazione Appaltante.

SCHEDA IDENTIFICATIVA DELL'APPALTO

Impresa aggiudicataria/prestatore d'opera (ragione sociale)

Sede legale

Titolare della Ditta

Rif. contratto d'appalto

Durata del contratto

Responsabile dell'esecuzione del contratto

Referente per l'esecuzione del contratto

Referente dell'impresa appaltatrice

Attività oggetto dell'appalto: Obiettivo B: Incrementare il numero dei laboratori per migliorare l'apprendimento delle competenze chiave, in particolare quelle matematiche, scientifiche e linguistiche- Azione 4.A Laboratori di settore per gli istituti professionali - B-4.A-FESR06_POR_SICILIA-2012-230 - LABORATORIO DI PANIFICAZIONE E DI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - LOTTO A

ATTIVITÀ CHE COMPORTANO COOPERAZIONE

Riunioni presso l'IPSSEOA "Pietro Piazza" di Palermo

Fornitura presso l'IPSSEOA "Pietro Piazza" di Palermo

Collocazione presso l'IPSSEOA "Pietro Piazza" di Palermo

SOGGETTI COINVOLTI

Personale dell'IPSSEOA "Pietro Piazza" di Palermo

Personale dell' Impresa Fornitrice di beni, attrezzature e servizi informatici

Personale presente occasionalmente a scuola

3. Misure di prevenzione e protezione generali

1. Prima di accedere alle aree interessate dall'intervento, concordare con il referente locale le modalità di effettuazione delle attività e formalizzare le misure di prevenzione e protezione concordate
2. Esporre la tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro per tutto il tempo di permanenza nell'azienda (ai sensi dell'art.6 L.123/07).
3. Localizzare i percorsi di emergenza e le vie di uscita.

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

4. In caso di evacuazione attenersi alle procedure vigenti.
5. Indossare i dispositivi di Protezione Individuale ove siano prescritti.
6. Non ingombrare le vie di fuga con materiali e attrezzature.
7. Non occultare i presidi e la segnaletica di sicurezza con materiali e attrezzature.
8. Non operare su macchine, impianti e attrezzature se non autorizzati.
9. Evitare l'uso di cuffie o auricolari per l'ascolto della musica durante l'attività perché potrebbero impedire la corretta percezione dei segnali acustici di allarme in caso di emergenza (allarme incendio, allarme evacuazione, cicalini dei mezzi e delle macchine, ecc.).

4. Valutazione Rischi Interferenze

ATTIVITÀ	VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZE		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
	Possibili interferenze	Evento/Danno	
1) CIRCOLAZIONE E MANOVRE NELLE AREE ESTERNE CON AUTOMEZZI	Presenza di altri veicoli in circolazione e manovra: -automezzi del personale dell' IPSSEOA "Pietro Piazza" di Palermo -automezzi di altri appaltatori/prestatori d'opera/terzi -automezzi di utenti Presenza di pedoni: -del personale dell' IPSSEOA "Pietro Piazza" di Palermo -altri appaltatori/prestatori d'opera/terzi - utenti	Incidenti: - impatti tra automezzi - Investimenti - Urti	MISURE COMPORTAMENTALI PER L'APPALTATORE Evitare l'accesso durante l'orario di entrata, la pausa ricreativa e durante l'orario di uscita delle classi dalla scuola. Presso le aree di pertinenza della sede dell'IPSSEOA : - Procedere nelle aree esterne a passo d'uomo seguendo la segnaletica presente - Impegnare le aree di carico e scarico merci solo quando queste non sono utilizzate da altri soggetti - In caso di manovre in retromarcia o quando la manovra risulti particolarmente difficile (spazi ridotti, scarsa visibilità, ecc.), farsi coadiuvare da un collega a terra - In mancanza di sistema di segnalazione acustica di retromarcia (cicalino) sul mezzo, preavvisare la manovra utilizzando il clacson - Non ingombrare le vie di fuga con materiali, attrezzature, veicoli.

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

2) SPOSTAMENTI A PIEDI ALL'ESTERNO E ALL'INTERNO DELL'EDIFICIO	Presenza di altri veicoli in circolazione e manovra: - automezzi del personale dell' IPSSEOA "Pietro Piazza" di Palermo - automezzi di altri appaltatori prestatori d'opera/terzi - automezzi di utenti Presenza di pedoni: - del personale dell' IPSSEOA "Pietro Piazza" di Palermo - altri appaltatori/prestatori d'opera/terzi - di utenti	- Investimenti - Urti -caduta di materiali	MISURE COMPORTAMENTALI PER L'APPALTATORE Presso le aree di pertinenza della sede dell' IPSSEOA : - Camminare lungo il margine delle vie carrabili - Non sostare dietro gli automezzi in sosta e in manovra. All'interno: - Non utilizzare gli ascensori contemporaneamente ad altri soggetti quando questi trasportano materiali ingombranti - Non sostare nelle aree di deposito materiali
3) CARICO /SCARICO MATERIALI E ATTREZZATURE	Presenza di altri veicoli in circolazione e manovra: - automezzi del personale dell' IPSSEOA - automezzi di altri appaltatori/prestatori d'opera/terzi - automezzi di utenti Presenza di altro personale in	- Investimenti - Urti -Caduta materiali - Urti Schiacciamenti	MISURE COMPORTAMENTALI PER L'APPALTATORE Evitare lo scarico delle attrezzature durante l'orario di entrata, la pausa ricreativa e durante l'orario di uscita delle classi dalla scuola. Presso la sede IPSSEOA di Palermo : - Parcheggiare il mezzo in modo da ridurre al minimo l'ingombro della via di transito veicolare - Durante tutta la fase di carico /scarico azionare i segnali visivi di sosta del mezzo (quattro frecce) - Prima di procedere allo scarico/carico merci



Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

	transito o che svolgono la propria attività lavorativa: - personale dell' IPSSEOA - altri appaltatori		dal mezzo verificare che questo sia stato assicurato contro spostamenti intempestivi (motore spento e freno a mano e marcia inseriti) -Non ingombrare le vie di fuga con materiali, attrezzature, veicoli.
4) ATTIVITA' ALL'INTERNO DEGLI UFFICI, TRASPORTO DI MATERIALI E L' INSTALLAZIONE DI ATTREZZATURE	Presenza di altro personale - personale dell' IPSSEOA - altri appaltatori/ prestatori d'opera/terzi	- Urti a persone o cose - Elettrocuzione - Movimentazione manuale dei carichi per il sollevamento di attrezzature	MISURE COMPORTAMENTALI PER L'APPALTATORE Assicurarsi della rispondenza dell'impianto elettrico alla L.37/2008 o alla legge 46/90 (attestato di conformità) - Essere a conoscenza del luogo in cui è posizionato il quadro elettrico generale. - Essere a conoscenza della posizione del quadro elettrico di zona (ed. es del piano o dell'appartamento) per essere in grado di isolare l'intera zona. - Essere a conoscenza della funzione dei vari interruttori del quadro di zona per essere in grado di isolare l'ambiente desiderato. - Verificare spesso il buon funzionamento dell'interruttore differenziale (pulsante test). - Non lasciare accesi apparecchi che potrebbero provocare un incendio durante la vostra assenza o di notte. Non chiudere mai la stanza a chiave se dentro vi sono utilizzatori pericolosi accesi. - Non utilizzate mai apparecchi nelle vicinanze di liquidi o in caso di elevata umidità - Leggere sempre l'etichetta di un utilizzatore, specie se sconosciuto, per verificare la quantità di corrente assorbita, l'esistenza dei marchi CE, IMQ, e, se previsto di doppio isolamento (simbolo indicato con un quadrato inscritto in un altro quadrato). - Gli impianti vanno revisionati e controllati solo da personale qualificato. Non eseguite riparazioni di fortuna con nastro isolante o adesivo a prese, spine e cavi.



Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

- Le prese sovraccaricate possono riscaldarsi e divenire causa di corto circuiti, con conseguenze anche gravissime. Evitare di servirvi di prolunghe: in caso di necessità, dopo l'uso staccarle e riavvolgerle.
- Non utilizzare multiprese tipo "triple" collegate a "ciabatte" che a loro volta provengono da altre "triple". In questo modo si determina un carico eccessivo sul primo collegamento a monte del "groviglio" con rischio di incendio.
- Le spine. La Comunità Europea non si è ancora pronunciata sul tipo di spine e di prese unificate utilizzabili nel territorio comunitario. Per questo circolano liberamente spine e prese di tipo diverso. Non utilizzare mai spine italiane collegate (a forza) con prese tedesche (schuko) o viceversa, perchè in questo caso si ottiene la continuità del collegamento elettrico ma non quella del conduttore di terra.
- Nel togliere la spina dalla presa non tirare mai il cavo e ricordare di spegnere prima l'apparecchio utilizzatore
- Non utilizzare mai l'acqua per spegnere un incendio di natura elettrica. Sezionare l'impianto e utilizzare estintori a polvere o CO2.
- Se qualcuno è in contatto con parti in tensione non tentare di salvarlo trascinandolo via, prima di aver sezionato l'impianto.
- In caso di ritiro di apparecchiature non funzionanti, assicurarsi che le stesse siano scollegate dall'impianto elettrico prima di effettuare movimentazioni
- concordare sempre con il referente locale le modalità di effettuazione delle attività e formalizzare le misure di prevenzione e protezione concordate

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

5. Attrezzature messe in dotazione

La ditta aggiudicataria deve dotarsi di materiali, strumenti e quanto necessario, per l'organizzazione del servizio e l'erogazione delle prestazioni.

6. Individuazione e valutazione dei rischi afferenti l'interferenza tra attività, e misure di prevenzione

Premesso che l'Ente committente ha ottemperato a tutte le disposizioni previste dall'attuale normativa vigente in materia di sicurezza, si riporta di seguito la valutazione dei rischi riferiti agli ambienti di lavoro nei quali è chiamata ad operare la ditta appaltatrice, e all'interferenza fra le attività presenti. Si indicano inoltre le relative misure di prevenzione adottate nonché le norme comportamentali da seguire.

7. Incendio/esplosione e gestione emergenza:

tutte le strutture scolastiche sono conformi alle norme vigenti in materia di antincendio. Tutti gli ambienti sono dotati di estintori portatili in numero adeguato, in funzione del livello di rischio del luogo di lavoro.

Le vie di fuga e le uscite di sicurezza sono segnalate a mezzo di apposita segnaletica.

Le vie di fuga e le uscite di sicurezza sono e devono rimanere sempre fruibili e quindi sgombre da materiali e ostacoli di qualunque genere.

Le emergenze incendio all'interno delle strutture sono gestite dal dirigente scolastico e dai suoi preposti.

Il personale della ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio, prendere conoscenza del Documento di Valutazione dei Rischi e del piano di emergenza ed evacuazione adottati nella scuola.

In caso di incendio non devono essere usati gli ascensori.

Si informa che in casi di gravi eventi dovranno essere tempestivamente chiamati i Vigili del fuoco al n. 115.

8. Sistema di allarme

Allo scopo di rendere rapide le comunicazioni interne alla scuola in occasione di eventuali emergenze che prevedano l'evacuazione dell'edificio è previsto l'utilizzo dell'impianto di allarme di filodiffusione.

Il sistema consentirà di avvisare tutte le persone interessate effettuando in tal modo l'evacuazione con rapidità, eliminando inutili perdite di tempo.

Per le emergenze dove non necessita l'evacuazione di tutto il complesso ma solo di zone ristrette in prossimità del pericolo, verrà utilizzato l'allarme a voce.

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

Le modalità di evacuazione sono decise dal Coordinatore delle emergenze (es. evacuazione di un solo piano o parte di edificio, evacuazione a fasi successive piano 2, piano 1, ecc).

Il segnale di evacuazione diramato normalmente dal Coordinatore delle emergenze può essere diffuso in casi di pericolo grave e imminente, da un qualsiasi componente della squadra di emergenza o dal personale scolastico presente.

9. Cessato allarme

Rappresenta la fine dello stato di emergenza.

Viene diramato a voce dal Coordinatore delle emergenze quando le condizioni di sicurezza all'interno della scuola sono state ripristinate.

Il ritorno al posto di lavoro può avvenire solo se esplicitamente autorizzati.

10. Procedure di emergenza

Chiunque rinvenga un pericolo deve:

- allontanare le persone (allievi, personale scolastico, lavoratori di imprese, ecc.) che si trovano in prossimità del pericolo dandone allarme a voce, o con sistema porta a porta, adoperandosi in collaborazione con il personale di piano alla sua eliminazione comunicando al termine il "CESSATO ALLARME" (è assolutamente vietato prendere iniziative di alcun genere che possano compromettere la propria e la altrui incolumità);
- comunicare, qualora non si sia in grado di affrontare il pericolo, tramite personale di piano, a voce, lo stato di allarme a tutti i componenti la squadra di emergenza ed eventualmente, in caso di pericolo grave, a tutti i presenti, azionando l'allarme; raggiungere il punto di raccolta esterno stabilito.

Ricevutane comunicazione o udito l'allarme acustico ogni lavoratore deve:

- interrompere le attività.
- mettere in sicurezza le attrezzature o apparecchiature utilizzate;
- accertare col responsabile della evacuazione di ciascun piano, che le vie di fuga siano sgombre, seguendo le indicazioni dello stesso nel caso si debbano trovare delle vie alternative
- raggiungere il punto di raccolta.

11. Primo soccorso

I piccoli interventi di primo soccorso sono gestiti, all'interno della struttura, dal dirigente scolastico e dai suoi preposti. Tutte le strutture hanno in dotazione una cassetta per il pronto soccorso per poter effettuare un primo intervento di medicazione o assistenza.

Il personale della ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio, prendere atto delle misure e dei comportamenti adottati dal personale scolastico in caso di piccoli interventi di pronto soccorso.

In caso di eventi gravi, è necessario chiamare prontamente il Servizio di Pronto Soccorso al n. 118.

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

12. Procedura di gestione infortunio o emergenza sanitaria*In caso di infortunio di un lavoratore è necessario:*

- avvisare il Coordinatore dell'emergenza e l'addetto al primo soccorso della scuola;
- soccorrere il lavoratore utilizzando presidi e attrezzature rese disponibili e per le quali si è addestrati;
- mettere in sicurezza macchinari e attrezzature in uso;
- avvisare in accordo con l'addetto al primo soccorso della scuola gli enti esterni se necessario e attendere l'arrivo dei soccorsi.

13. Cadute e scivolamenti sui percorsi interni della scuola

È possibile, in presenza di pavimenti bagnati, incorrere in cadute e scivolamenti. Il personale scolastico o i lavoratori della ditta appaltatrice del servizio di pulizia ottemperano comunque all'osservanza delle misure di sicurezza, segnalando gli eventuali pericoli da scivolamento o ostacoli sui percorsi.

I lavoratori non dovranno utilizzare i percorsi sui quali viene esposta la segnaletica indicante un pericolo e dovranno essere informati circa l'uso di scarpe antiscivolo.

14. Cadute dall'alto

Non esistono attività che prevedono rischi di cadute dall'alto. Eventuali lavori o attività in altezza dovranno essere svolti solo da personale appositamente formato e addestrato a tale scopo ed essere in ogni caso preventivamente autorizzato dal Dirigente Scolastico.

15. Energia elettrica

In ogni ambiente esistono impianti ed apparati elettrici, conformi alle vigenti norme, verificati e gestiti da personale autorizzato e qualificato.

Qualunque intervento sugli impianti e sugli apparati elettrici deve essere preventivamente autorizzato dal Dirigente Scolastico.

Non dovranno essere apportate modifiche agli impianti esistenti e dovranno essere tempestivamente segnalate eventuali anomalie che si dovessero riscontrare nell'utilizzo degli impianti elettrici.

16. Rischio macchine ed attrezzature

Tutte le macchine/attrezzature presenti nelle strutture, devono essere rispondenti alle vigenti normative e sottoposte a verifiche e manutenzioni periodiche. E' vietato alla ditta introdurre negli ambienti di lavoro qualunque altro tipo di attrezzatura, anche portatile, senza precisa autorizzazione del Dirigente scolastico.

Inoltre, qualunque strumento utilizzato dalla ditta per l'esecuzione del servizio, deve essere idoneo e conforme alle norme di sicurezza vigenti e corredato dei necessari documenti di certificazione e controllo. Le macchine/attrezzature dovranno essere utilizzate e mantenute in sicurezza, secondo quanto riportato dai manuali d'uso e di manutenzione.

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

17. Movimentazione manuale dei carichi

Tutto il personale della ditta deve essere informato ed istruito sulle modalità di movimentazione manuale dei carichi, correlati allo svolgimento della attività di assistenza. In caso di sollevamento di alunni di peso superiore ai 30 Kg., si dovrà procedere con l'aiuto di un secondo operatore.

I lavoratori dovranno raccordarsi tra loro circa le misure di sicurezza previste per ciascuna tipologia di attività e dovranno comunque far sempre riferimento al Dirigente scolastico.

18. Agenti biologici

Le attività assistenziali più frequenti in cui vi può essere una presenza di agenti biologici e un rischio da esposizione dei lavoratori, sono le attività di igiene della persona. La ditta appaltatrice dovrà quindi tenere in considerazione tali aspetti e informare e istruire i propri lavoratori, dotandoli di tutti i dispositivi necessari.

19. Altri rischi

Non sono stati individuati o ipotizzati altri rischi, quali agenti chimici e cancerogeni, altri agenti biologici oltre a quelli sopra indicati, radiazioni ionizzanti, radiazioni elettromagnetiche non ionizzanti, radiazioni laser. L'utilizzo di prodotti detergenti per l'igiene della persona, deve avvenire secondo le istruzioni operative indicate sulle schede tecniche dei prodotti.

20. Costi per la sicurezza

Alla luce di quanto sopra esposto, si ritiene che i costi per la sicurezza siano trascurabili e quindi non vengono previsti costi connessi a rischi da interferenze.

21. Sospensione dei lavori

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Dirigente Scolastico potrà ordinare la sospensione del servizio, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

22. Altro

Tutto il personale dell'appaltatore dovrà:

- essere munito di apposito tesserino di riconoscimento, che dovrà essere portato in modo visibile durante l'orario di lavoro;
- essere idoneo alle mansioni specifiche assegnate, in conformità a quanto previsto dalla vigente normativa;
- essere adeguatamente informato e formato sui rischi e sulle misure di prevenzione e protezione adottate negli ambienti di lavoro e sulle procedure di emergenza e di primo soccorso, ai sensi della normativa vigente;
- essere dotato di tutti i dispositivi di protezione individuali necessari per lo svolgimento del servizio.

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Regione Siciliana

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2007 IT161PO010 FESR SICILIA



PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 IT 16 1 PO004 FESR

L'appaltatore dovrà possedere un proprio documento di valutazione dei rischi ed il programma di miglioramento, che metta in evidenza quanto predisposto per la tutela di ogni lavoratore, e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre al minimo i rischi.

L'appaltatore deve nominare all'interno del proprio organico, un coordinatore tecnico, incaricato di sovrintendere e coordinare l'attività svolta dal proprio personale, e di collaborare con il Committente ed i Dirigenti scolastici, al fine di garantire un efficace coordinamento tra le diverse attività presenti. Il coordinatore dovrà anche garantire per l'appaltatore, la puntuale applicazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi stabilite nella logica del coordinamento.

Negli ambienti di lavoro è vietato fumare, portare e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Dirigente scolastico o dal committente.

In relazione al presente documento ed al servizio in oggetto, il sottoscritto _____ in qualità di legale rappresentante della ditta _____ dichiara di aver preso visione del D.U.V.R.I. predisposto dal committente dall'IPSSEOA "PIETRO PIAZZA" e di attenersi alle prescrizioni in esso contenute.

Luogo e Data _____

Firma leggibile e timbro del legale rappresentante la Ditta.
